

Boîte 5/1
Parfum Chocolat



Fournisseur:	S.A.R.L. ALINOR
Adresse:	7, rue Marat – 94 400 Vitry-sur-Seine
Code EAN:	**néant**
Code article fournisseur:	5103
Agrément CEE:	F – 94-081-35 CEE

1. Description

Utilisation:
- Préparation liquide pour machine à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit:
- pH: 6.65 – 6.85
- Extrait sec: 30 %

Caractéristiques organoleptiques:
- Texture liquide
- Couleur et goût: caractéristiques du parfum

2. Dimensions

Poids total du produit: 4.6 kg
Poids net du produit fini: 4.2 kg
Défauts ou tolérances: + ou – 3 %

3. Composition

Ingrédients:
- Eau, sucre, poudre de lait, protéines du lait, poudre de cacao (3.5%), sirop de glucose, beurre, arôme chocolat. Colorants : E124, E102, E132, E150b (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).

Additifs :
- Stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E471, E466, E412, E407, E401, E410, E415.

Pays d'origine du produit fini:
- France

Pays d'origine des principales matières premières:
- Protéines du lait: France
- Sucre: France
- Poudre de cacao: Afrique de l'ouest
- Poudre de lait: France

Produit soumis à l'étiquetage OGM:
- Non

Produit ionisé:
- Non

Allergènes:

☐	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou > 10 mg/L)	☐	Graines de Sésame	☐	Moutarde
X	Arachides	☐	Gluten	☐	Oeufs
☐	Céleri	x	Lait y compris lactose	☐	Poissons
☐	Crustacés	☐	Lupin	☐	Soja
X	Fruits à coques	☐	Mollusques		

4. Conservation

DLC/DLUO: 3 ans
Durée de vie après ouverture / DLC secondaire: 48 heures à + 1 et 4° C maxi
Température de stockage: température ambiante
Température de livraison: supérieure à 1 °C

5. Mode d'emploi et conseil d'utilisation

La préparation est prête à l'emploi et a été spécialement composée pour être utilisée en machine "Soft Ice" pour glaces à l'Italienne.

Agiter la boîte, ouvrir ou percer le couvercle et verser l'intégralité du contenu dans la cuve de la machine.

6. Conditionnement

Poids net: 4.2 kg
Nombre de pièces: 3
Emballages primaire et secondaire : boîte métal / carton

7. Critères microbiologiques

Produit stérile, dépourvu de tout germe microbien.
Référence: arrêté du 30/03/94 + code des pratiques loyales des glaces alimentaires 11/00

- Salmonella / 25 g: absence
- Staphylocoques coagulasse positive / 1 g < 100
- Coliformes 30° / 1 g < 1000
- Micro-organismes Aérobies 30° / 1 g < 10
- Listeria monocytogenes: absence

8. Etiquette

PARFUM CHOCOLAT TRIOMPHE

Préparation liquide pour glaces Soft

INGREDIENTS : EAU, SUCRE, POUDRE DE LAIT, PROTEINES DU LAIT, POUDRE DE CACAO (3.5%), SIROP DE GLUCOSE, BEURRE, AROME CHOCOLAT. stabilisants/gélifiants/émulsifiants : E471, E466, E412, E407, E401, E410, E415. colorants : E124, E102, E132 (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).
MODE D'EMPLOI : agiter la boîte, percer le couvercle et verser le contenu en une seule fois. Le produit est prêt à l'emploi.
Poids net 4.2 kg. A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LA DATE IMPRIMEE SUR LE COUVERCLE
ALINOR 7 Rue Marat 94400 VITRY-SUR-SEINE
TEL : 01 46 82 47 93 FAX : 01 46 81 65 14

